





RENDENA-RIND VOM GRILL GRISOTTO-BOHNEN UND GORGONZOLA-KÄSE

REZEPT FÜR 4 PERSONEN · AUSFÜHRUNG: MITTEL-LEICHT · ZEIT: 30 MINUTEN

ZUTATEN

- 320 g Lende vom Rendena-Rind
- 200 g Grisotto-Bohne
- 125 g Gorgonzola DOP
- 1,5 dl Lagrein
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Thymianzweige
- 1 kleiner Rosmarinzwig
- 1/2 Karotte
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer
- 100 g Milch
- 8 Piccadilly-Tomaten
- 20 g Olivenöl Uliva

VERFAHREN

Von der Lende 4 Portionen à 80 g abschneiden, dabei die Rippen und die Fetteile entfernen, diese für die Soße aufheben, und auf dem Grill garen. Die grünen Bohnen 4 Minuten lang in kochendem Salzwasser kochen, dann abgießen und aufbewahren. Für die Soße die Kräuter, die Lendenreste und eine halbe Karotte in einem Topf mit etwas Öl anrösten, dann den Wein hinzufügen und etwa eine Stunde lang kochen lassen. Dann abseihen und emulgieren. Für das Gorgonzola-Fondue den Käse mit der Milch schmelzen, dann verquirlen. Die gegrillte Lende auf den Tellern anrichten, die grünen Bohnen und die halbierten Tomaten darauf verteilen; erst mit dem Lagrein-Fondue und dann mit dem Gorgonzola-Fondue beträufeln.

WEIN- UND ÖLEMPFEHLUNG

Die Komplexität dieses Lagrein Trentino DOC, die sich in der Verflechtung der Geruchsnancen zeigt, wird zum Gerüst, um die Komplexität des Lombatello mit Gorgonzola zu stützen, genauso wie die harmonische Textur des Uliva.

